كتاب

مطبخ بيت حواء

المصور

((خاص بطرق الحلويات والكعكات))



❖ الجزء الثاني ❖

جميع الطرق مقدمة ومجربة من عضوات منتدى بيت حواء النسائي

محتويات الكتاب

حلى ٣ في ١
من مطبخ العضوة : شمعة حق

المقادير:::
ميني كرواسان محشو بالشكولاته ...هذه صورته...



حليب نستله .... نصف علبة قشطة .... ملعقة مسحوق كاكاو .... قرفة...

الطريقة:
يغمس الكرواسان بالنستله ثم تصف طبقة منه اذا اكتملت الطبقة ينثر فوقة قرفة مطحونة ثم تصف طبقة أخرى وينثر فوقها قرفة وهكذا الى ان تنتهي ...أخيرا تخلطين نصف علبة قشطة + ملعقة الكاكاو ثم توضع فوقة .... وبالهنااااااااااااااء والعافية



حلى الرخام
من مطبخ العضوة : حبي وكبريائي

المقادير:
أ- بسكوت شاي مطحون ((علبه واقل من نصف العلبه الثانيه)) -ملعقة باكينغ باودر.
ب- في الخلاط:
1\2 كاس سكر
1\2 كاس زيت
1\2 كاس ماء
3بيضات
فانيلا
جـ- في الخلاط((١٠حبات جبن كيري- علبه كبيره حليب مركز)) للتزيين: هيرشي شيره

الطريقه:
يخلط أ مع ب ويدخل الفرن على نار هادئه الى ان تستوي ثم نخرجها من الفرن وندعها تبرد قليلاً نضع عليها الجبن الكيري والحليب المحلى ثم نضع عليها الهيرشي شيره أو نضع نقط من الكاكاو ونوصلها مع بعض حتى تكون مثل الرخام وندخلها الفرن من فوق حتى تتماسك فقط ولا نحمرها وتوضع في الثلاجه حتى تبرد ثم تقدم وبالهناء والعافيه





كيكة على شكل بطيخة حمراء بالبذر
من مطبخ العضوة / لمسة فن

شوفوا الطريقة ما أسهلها:

تحتاجين لكيك فراولة جاهز (بتي كروكر)
شوكولاته هيرشي حبيبات
جيلي أخضر + جيلي فراولة أحمر
كريمة مخفوقة

الطريقة:
اعملي الكيكة كما هو موضح على العلبة
وصبيها في قالب دائري طبعاً حتى تضبط الفكرة

ورشي شوية قطع من حبيبات الهيرشي (لو تدحرجينها في خليط الكيك البودرة قبل أحسن)
حتى ما تغوص كثير للأسفل

ألحين وبعد ما تستوي وتبرد
جهزي الكريما وقسميها نصفين

النصف الأول أضيفي له مسحوق الجيلي الأحمر حتى يتلون (أضيفي ملعقة كبيرة بس) المهم هو اللون
والنصف الثاني أضيفي له جيلي أخضر

الآن نأتي للتزيين وهو واضح في الصورة
على الأطراف الكريما الخضرا والأحمر فوق
وطبعاً الوجه نزينه بكم حبة بذر أقصد هيرشي



البسيمة بالكاسترد
من مطبخ العضوة : هنـــد

المقادير-:
2كأس جوز هند + ملعقه بكنج بودر + كأس زبادي + نصف كأس زيت + كأس سكر + نصف كأس طحين + نصف كأس حليب بودره + ٣بيضات3 + ملاعق مهلبية كاسترد + نصف كأس ماء + فانيليا

الطريقة-:
تخلط جميع المقادير مع بعض وتدخل الفرن على نار معتدله وعند النضج تترك لتبرد ثم تقطع لذيذة جدا جدا جدا

وعليكم بالعافية





كـــيكة الزبادي الهشة والطرية
من مطبخ العضوة / لمسة فن

سخني الفرن على درجه متوسطه
نجي للمقادير /
6بيضات
ثلاثه ارباع كأس زيت
1علبه زبادي
1كأس ونص سكر مطحون
ذره فانيلا
2كأس دقيق
2ملعقه صغيره بيكنج بودر
سمسم >>> حسب الرغبه

الطريقه /
في وعاء خلاط الكيك الكهربائي نضع البيض + الفانيليا + السكر ونخفق
ثم نضيف عليه علبه الزبادي ونخفق ثم الزيت ونخفق
ثم بالتدريج نضيف الدقيق مخلوط معه البيكنج بودر حتي تنتهي الكميه

نصب الخليط في صينيه مدهونه بقليل من الزيت رشي وجه الصينيه بالسمسم
ثم ندخلها الفرن في درجه حراره متوسطه او اقل بقليل ويكون الرف او الصاج في الوسط

تجلس نصف ساعه بالقليل قبل ها المده لاتفتحين عليها الفرن ابدا وهذا أهمممممم شي والا بتخرب عليك وما تنفش

بعد هالمده تاكدي من انها نضجت اغرسي عود سنان او سكين اذا طلع نظيف
حمريها من فوق ثم طلعيها وخليها تبرد

لاحظو في الصوره شلون منفوشه
والكيكه هذي كل ما جلست في الثلاجه اكثر كل ما كانت احلى >>> تكون مغلفه طبعا في حال وضعها في الثلاجه



بودنج الليمون لذيييييذ
من مطبخ العضوة / أم نورة

المقادير :
60غرام زبده غير مملحه
ثلاثة ارباع كوب سكر ناعم
3بيضات مفصولة البياض عن الصفار
ملعقه شاي قشر ليمون مبشور ناعم
ثلث كوب دقيق
ربع كوب عصير ليمون
ثلاثة ارباع كوب حليب
سكر مطحون للزينه

الطريقه

(1سخني الفرن وادهني صحن البودنج بالزبده
(2اخلطي الزبده والسكر وصفار البيض وقشر الليمون الى ان تصبح مثل الكريمه ثم اضيفي الدقيق وحركي الى ان يختلط جيدا ثم اضيفي العصير و الحليب (قلبي بملعقه خشب(
(3اخفقي بياض البيض في زبديه صغيره نظيفه وجافه الى ان تصبح كالرغوه بعد ذلك اضيفي الرغوه بياض البيض الى الدقيق وذلك بملعقه حديديه واخلطي الى ان يتجانس الخليط
(4ضعي الخليط في صحن او صينية البودنج ثم ضعيها في داخل صينيه اخرى مملوءه الى المنتصف بالماء المغلي) حمام مائي) واخبزي لمده ٣٥ دقيقه او الى ان تصبح ذهبية اللون
اخرجيها من الفرن وانثري فوقها السكر المطحون





أحلى كيكة جزر
من مطبخ العضوة / لمسة فن

وخذوا الطريقه مع المقادير:

اخذي خليط الكيك الجاهز الابيض (أفضل بيتى كروكر)
اخلطيه مثل ما هو مطلوب
وبعدين
نضيف لها ٢ م ط طحين رقم ١ (دقيق معجنات)
ثلاث ارباع الكوب جزر مبشور
من٢ الى٣ م ط ممتلئه دارسين (قرفة) مطحون
نص كوب جوز عين الجمل مجروش
واخلطي على أقلللللل سرعه

اخبزيها في فرن مسخن من قبل
بدرجة ١٦٥
وحتى تنضج

طلعيها وزينيها

وللتزيين زينيها بالتوفي اللذيذذذذذذ وعين الجمل المجروش (ما استخدمته)

طريقة التوفي للي تبيها:
يخلط كل من 2 قوطي قيمر + ١كوب سكر + ربع زبده وتوضع على النار الى ان يشقر لون التوفي وهذه الطريقه تضمن لك باذن الله عدم تكتل التوفي



كيكة تمر بالجوز
من مطبخ العضوة / هنـــد

المقادير:
كوب تمر مقطع قطع صغيره
كوب ماء حار
125غ زبده (زياده شوي على ١١٣)
كوب سكر
بيضه
1/2 1كوب طحين
1/2كوب جوز مقطع (عين الجمل)
1م ص ملح
1م ص بيكربونات الصودا
1م ص بيكنج باودر

للتزيين
2م ك سكر بني
2م ك قشطه
قطعه صغيره زبده (مربع واحد من مربعات الصغيرة)

طريقتها سهله
انقعي التمر بالماء الحار وخليه يبرد شوي
اخلطي الزبده وضيفي عليها السكر بعدها ضيفي البيض والفانيلا
انخلي المقادير الجافه (الطحين والملح ول B.p, b.o.s, والملح) وضيفيهم على خليط الزبده
ضيفي منقوع التمر
وبعدها ضيفي الجوز
دخليها الفرن لمده ساعه او ساعه وربع على درجه حراره ١٨٠

التزيين
اخلطي المقادير كلها على النار
وصبيها على الكيكه وهي حاره

والنتيجة:



أحلى شيزكيك لضيوفك بطريقة جديدة وراااااقية
من مطبخ العضوة / لمسة فن

الفكرة سهلة وبسيطة وما تحتاج أية مجهود كبير منك

كل ما تحتاجينه هو:-

بسكوت شاي أي نوع

كريمة مخفوقة يجب منكِ إعدادها بخلط كل من (٢ باكيت دريم ويب + ٢ مكعب جبن كيري + علبة قشطة + نصف علبة جبنة فيلادفيا + علبة حليب سائل عادي "يفضل بارد" + شوية فانيليا)

فراولة مقطعة

الطريقة:
كسري البسكويت باليد لقطع صغيرة
وجيبي أكواب راقية للتقديم وضعي بقاع الكوب شوية كريما من اللي جهزتيها
وبعدين حطي شوية من البسكويت المكسر والمخلوط مع قطع فراولة صغيرة
وبعدين طبقة كريما وبعدين طبقة بسكويت وفراولة وهكذا
وعلى الوجه صبي شوية كريما وفوقها حبة فراولة كاملة..

حتى تحصلي على مثل هذا الشكل



كيكة الأناناس المقلوبة
من مطبخ العضوة / هنـــد

المقادير

5بيضات
كوب طحين منخول مع ملعقة بيكنج بودر
رشة فانيلا
ثلاثة أرباع كوب سكر مطحون
نصف كوب سكر للحرق

الطريقة

أولا نقوم بوضع نصف كوب السكر المخصص للحرق في مقلاة على النار حتى يذوب ويصبح كالكراميل
ثم نضعه في صينية الفرن التي سنخبز بها الكيكة
ونقوم بصف حبات الأناناس فوقه
والآن نعد الكيكة بخفق البيض بالخفاقة الكهربائية لمدة دقيقة ثم نضيف عليه السكر المطحون ونخفقه لدقيقة أخرى ونضيف إليه رشة الفانيلا
الآن تدريجيا نضيف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر مع استمرار الخفق بدرجة منخفضة حتى يتم خلط الخليط جيدا
الآن نسكب الخليط فوق الأناناس في القالب
وندخلها في فرن كنا قد سخناه من قبل على الأقل بعشر دقائق
وتبقى في الفرن لمدة تتراوح بين ٢٠ إلى نصف ساعة
مع الأخذ في الاعتبار انه لا يجب فتح الفرن مطلقا على أي نوع من أنواع الكيك قبل مرور ربع ساعة على دخولها للفرن لأنها إذا قمنا بذلك سيؤدي إلى هبوطها
وللتأكد من أن الكيكة نضجت نأتي بعود أسنان وندخله في الكيكة من المنتصف إذا خرج العود نضيفا فذلك يعني انها نضجت
فنخرجها من الفرن ونأتي بماء الأناناس الذي كان معه في العلبة ونسقي به الكيكة وثم نغطيها ونتركها لمدة بين ١٠ إلى ١٥ دقيقة



البسبوسه اليماني + بسبوسه سهلة
من مطبخ العضوة / om nona

البسبوسة اليماني

نبدا المقادير
بكاس المويه العاديه
اول شي تسوين الشيره (لانك ح تخليها تغلي عبال ماتخلص البسبوسه من الفرن وتتحمر(
1كاسه سكر + ١ ونص ماء وتخليه على نار متوسطه وقبل ماتحمر البسبوسه من فوق حطيلها ١ ملعقه متوسطه ليمون

والآن البسبوسة :
1/2كاس ماء + ٢/١ كاس سكر + ٢/١ كاس زيت + ١ ملعقه كبيره بيكنج باودر + ٤/١ ملعقه وسط بيكربونات الصوديوم (ماادري هي كذا اسمها ولا لا(وتخلطيهم بالخلاط مزبوووووووووووط ثم تضيفي عليهم كاس ونص سميد وتخلطي وتصبينها بالصينيه
انتبهي لايرتفع الخليط عن ١ سم ، اول ماتخلص صبي الشيره فوقها كلها وغطيها بصحن



البسبوسة السهلة:

1علبه قشطه نستله او التاج اللي تبغوووه + ١ كوب سكر بودره او عادي كله واحد + رشه فانيليا + ٢/١ كوب زيت + ٢ بيض + ١ ملعقه كبيره باكينج باودر بس لاتعبيها مرررررره واخلطيها مع بعض بخلاط الجك واضيفي عليهم ٢ كوب سميد واخلطيهم وصبيها بالصينيه بس كبيره لاني سويتها بصينيه وسط وطلعت كيكة ، المهم بعد ماتتحمر من تحت ولعي من فوق وحمريها وتكوني مجهزه الشيره من بدري وماتكون حاره صبيها على طول ، الشيره حقتي بعد مايغلي السكر والمويه وقربت تخلص ارش شوي هيل مطحون وشوي ماء ورد



آيسكريم بالكريم كراميل والنسكافيه والبسكويت
من مطبخ العضوة / هنـــد

نحتاج::

(1)
علبتين كريم كراميل (البودرة وليس الكراميل)
كيسين دريم ويب
3ملاعق حليب بودرة (نيدو)
علبتين قشطة (باردة)
1حليب أبو قوس (بفضل بارد)

(2)
بسكويت أولكر
ملعقة نسكافيه بودرة
ملعقتين بودرة كاكاو

الطريقة:
نخلط بالخفاق اليدوي مكونات المجموعة الأولى حتى تتكاثف وتتكون لديكِ كريما كثيفة ليمونية اللون
خذي ثلث مقدار الكريما السابقة وأضيفي عليها ملعقة النسكافيه وملعقتي الكاكاو واخفقي..

الآن هاتي أطباق التقديم
وضعي طبقة بسكويت (شربيه بماء مخلوط معه نسكافيه وكاكاو)
ومن ثم طبقة كريما صفراء
ثم طبقة بسكويت
ثم طبقة الكريما البنية
ثم طبقة بسكويت
وفوقها طبقة كريما صفراء
زيني الوجه بالشكولاته السائلة والمكسرات أو كما ترغبين
وضعي الأطباق في الثلاجة حتى تتماسك وقديمها للضيوف



لقيمات ميل العود
من مطبخ العضوة / ميل العود

المقادير..
كوب دقيق كويتي
م ص خميرة
م ص سكر
1م ك جبن كرفت سائل
1م ك قشطة أي نوع
بيضه
ذرة ملح
ماء دافئ للعجن..

تعجن كل المقادير لاتكون سايلة ولا جامدة ونتركها تتخمر ساعة او لما يتضاعف حجمها (غطيها بكيس نايلون ودخليها في مكان مايجيه هواء زي الفرن او الماكرويف)



نقليها بزيت ونقصر عليه بعد مايصير حار ونصبها..



نقدمها ونسقيها بدبس التمر ...يطلع خيال ومنها مفيد..



كيك الأكواب البلاستيكية
من مطبخ العضوة / هنـــد

المقادير:

2كوب طحين
كوب سكر
بيضتين
ربع كوب زيت
كوب حليب
ملعقة كبيرة بيكنج باودر
ملعقة صغييرة فانيليا

الطريقة:

يخلط ال(طحين + سكر + بيكنج باودر)
يخلط ال(بيضتين +زيت +حليب +فانيليا)
ثم يمزج مع بعض حتى يتجانس خليط الكيك ثم يوضع في الأكواب القرطاسية الصغيرة ويوضع في الفرن حتى ينضج

أتمنى تعجبكم



حلى حليب جوز الهند
من مطبخ العضوة / عيون الإمارات

المقادير:

كاس الا ربع حليب بودره_٣ بيضات_٢فنجان قهوه سكر_نص كاس زيت_نص كاس جوز الهند_رشه فانليا_بيالة ماء.

للوجه:٢ ظرف كريم كرمل_علبة قشطة_كاس الاربع ماء_٢ ملعقة كاكاو بودره.

الطريقة: نحمس الحليب البودره على النار حتى يشقر ويترك ليبرد ثم نضيف له باقي المقادير ويصب في صينيه مدهونه ونضعه في الفرن حتى يستوى ويترك ليبرد تخلط مقادير الوجه مع بعض في الخلاط وتوضع في قدر على النار لتغلي ثم تصب على الوجه بالتدريج وتوضع في الثلاجه..

وبالهناء والعافيه عليكم





حلاوة الوربات
من مطبخ العضوة / هنـــد

المقادير :
-عجينة الكلاج
2 كوب حليب (كامل الدسم او قليل الدسم و بالنسبة لي استخدمت قليل الدسم)
-نصف كوب نشا
2 -ملعقة كبيرة سكر
-ملعقة صغيرة ماء زهر
-شيرة / قطر
-فستق حلبي مطحون للتزيين

الطريقة :
-نبدا بعمل الحشوة (القشطة)...نقوم باضافة كل من الحليب + السكر + النشا في اناء للطبخ على الغاز
و نستمر بالتحريك في ملعقة خشبية حتى يتكاثف الخليط
ثم نسكبه في صحن و نضعه في الثلاجة حتى يبرد
و اذا احببت اضيفي ملعقة صغيرة من ماء الزهر للخليط حتى يعطي نكهة

-نقوم بتجهيز (عجينة الوربات)...نختار ١٠ طبقات من العجينة
و نقوم برش كل طبقة بالزيت الخفيف او دهن الزبدة في الفرشاة
ثم نقوم بتقسيم العجينة الى ٩ مربعات
و في كل مربع ضعي ملعقة قشطة في المنتصف اللتي قمنا بتحضيرها
ثم اطوي المربع على شكل مثلث كما هو بالصورة
و ضعيها في الفرن حتى يصبح لونها ذهبي
ثم رشي القليل من الشيرة عليها و زينيها بالفستق الحلبي



حـلــى الســنـافــر
من مطبخ العضوة / عيون الإمارات

المقادير



كيك+٢ اكياس كريم كراميل+٢أكياس جلي الفراوله+ ٢ أكياس دريم ويب+علبة أناناس+علبة فواكه مشكله+٢ علب قشطه..



قطعت الكيك ووزعته على صينيه البايركس



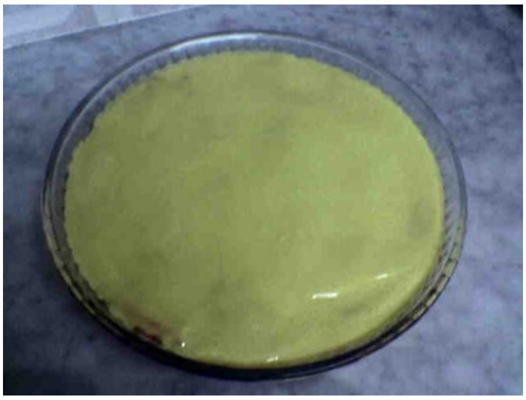
وبعدين خلطت الجلي بالماي الدافي



صبيت الجلي فوق الكيك



وبعد ما صبيت الجلي فوق الكيك حطيت الدريم ويب وبودرة الكريم كراميل والقشطه معه بعض وخلطهم عدل



وبعدين صبيت هالخليط فوق الكيك ووزعته بالتساوي



وأخيرا زينت الوجه بالأناناس والفواكه المشكله ودخلتها الثلاجه وخليتها اكثر من ثلاث ساعات علشان تجمد عدل وعند ما اقطعها يطلع شكلها عجيب

وبالهناء والعافيه عليكم واتمنى اتنال على رضاكم

دونات هشة ومشهية
من مطبخ العضوة / هنـــد

المقادير:

3كاسات دقيق منخول
3م ك حليب بودرة
1م ك خميرة
م ص بيكنج بودر
رشة فانيليا
فنجان قهوة (زيت(
1بطاطس مسلوقة متوسطة الحجم (مقطعة قطع صغيرة حتى يسهل خلطها بسرعة)
2بيض
ربع أو نص كاس ماء حسب (احتياج العجين)
4ملاعق سكر

الطريقة:
نعجن كل المقادير السابقة حتى تصبح لديك عجينة طرية ومتماسكة ...نتركها تتخمر مدة نصف ساعة أو أربعين دقيقة
ثم نقوم بتقطيعها وتشكيلها ، وعند الانتهاء نغطيها بفوطة مدة نصف ساعة حتى ترتفع..
الآن نقليها في زيت غزير ومن ثم نرشها بالسكر أو نزينها كما نرغب

قبل القلي



بعد القلي



أصابع الجبن المقلية
من مطبخ العضوة / ميل العود

المقادير والطريقة :
في الخلاط...(خلاط البيض)
3م كبيرة جبن سائل
بيضه١
1م ملح صغيرة
2م كبيرة زيت
م صغيرة خميرة
2م كبيرة نيدو بودرة

بعد الخلط يضاف لها ٣ كوب دقيق كويتي ومن ثم يضف اليها الماء وتعجن حتى تصبح مثل عجينة الفطائر..
تترك تخمر ساعة ثم تفرد على شكل مستطيلات وتحشى بالجبن وتلف على شكل اصابع وتغلق باليد الاطراف
تقلى بالزيت ومن ثم تسقى بالشيرة..
ممممممممممممم روعة جربوها وماااااااااااافيه رجيم...
بالعافية هذي النتيجة ياحلوين..



الساقو
من مطبخ العضوة / هنـــد

المقادير:

250جرام حبوب ساقو مغسولة جيداً وموضوعة بمصفاة
3فناجين سكر
ملعقة صغيرة سمن بلدي
لتر ماء
خيوط من الزعفران
رشة هيل
مكسرات للتزيين

الطريقة:
يحمر السكر على النار حتى يصبح لونه قريباً إلى البني (أكثر من الذهبي)
نصب عليه الماء ونحرك جيداً حتى يذوب السكر كله ونضع خيوط الزعفران ونحرك حتى يسخن الخليط
الآن نضيف ملعقة السمن وحبوب الساقو ونحرك جيداً ونتركه على نار متوسطة مدة ١٥ - ٢٠ دقيقة (حتى تختفي كل حبوب الساقو البيضاء ويتشرب الماء)
الآن وقبل سكبه نضيف الهيل ونحركه
ثم نصبه في أي طبق ونرش الوجه بالمكسرات

يؤكل دافئاً بالملعقة ومااااااااااا ألذه



حلى المانجو
من مطبخ العضوة / دانة البحرين (نسأل الله أن يغفر لها ويرحمها ويسكنها فسيح جناته)

المقادير:

كيك امريكانا الجاهز .. علبه وحده بس
4اكواب عصير مانجو ندى او المراعي
3ملاعق نشا
1قشطه ، ٢كريم كراميل ، ٢ دريم ويب . ٦ حبات جبن كيري
كوب عصير تانج المانجو او تانج برتقال
فنجانين ســكر
ظرف جلاتين

الطريقه:
اول شي نضع الكيك في قالب باريكس.. ونشربه بالقليل من عصير التانج
بعدين نحط في الخلاط القشطه والكريم كراميل والدريم ويب
وجبن كيري ..وكوب عصير مانجو ونخلطه لين يصير كثيف
ونحط هالخلطه على الكيك ونحطها في الثلاجه لمده نص ساعه

في هذا الوقت ..نحضر وعاء ونضع فيه كوبين مانجو وفنجانين سكر
ونحركهم ..ونحضر كوب مانجو ونخلط فيه ٣ ملاعق نشا او ظرف جلاتين ونضيفه على المانجو اللي على النار عشان مايتكتل

وبعدين نخليه يبرد شوي ..وبعدين نطلع القالب من الثلاجه ونضعه على الوجه ...ونخليه يبرد ساعين .. وبعد مايجمد نقدر نزينه بشرائح المانجو

على فكره حجم الكوب ..استخدم كوب الماء اذا كان القالب كبير..
بس الي هذا القالب الافضل ان تستخدمي كوب (شوكلاته نوتيلا الحجم الصغير)
انا اشووفه يكفي عشان ماتكون الطبقه الاخيره لزجه وسايحه

(منقول من pasta)



حلو الجيلي بالأناناس والكريما
من مطبخ العضوة / هنـــد



المقادير:

الطبقة بالأسفل :
علبة جيلي أحمر أو أي نكهة أخرى تحبينها
علبة أناناس مقطع

الطبقة الوسطى:
علبة بسكويت
ماء الأناناس المتبقي

الطبقة الأخيرة:
علبتين قشطة
2كيس دريم ويب
نصف علبة حليب أبوقوس

الطريقة:
(1)
نحضر الجيلي أولاً (نضع كأس ماء على النار وعندما يفور نضع كيس الجيلي وحين يفور مجدداً نطفئ النار ونصب كاس ماء بارد)
نصبه الآن في صينية بايركس
ونضع قطع الاناناس المقطعة ومن ثم نضعه في الثلاجة حتى يجمد
(2)
الآن نأتي لطبقة البسكويت
ونغمس قطع البسكويت في ماء الأناناس ونصفها على طبقة الجيلي (طبقة بسكويت واحدة)
(3)
الآن نحضر الكريما بخفق المقادير الثلاثة الخاصة بها ومن ثم نصبها فوق البسكويت ونعيدها إلى الثلاجة..
تقطع وتقدم باردة .. وبالعافية عليكم ☺



كيكة الاناناس
من مطبخ العضوة / الشهد

المقادير:

كيكة جاهزة بنكهة الفانيللا او الابيض او الكيكة الاسفنجية
علبة اناناس شرائح
سكر بني

الطريقة :

جيبي كيكة جاهزة بنككهة الفانيللا او الابيض
وانا افضل كيكة بيتي كروكر لانه باقي الانواع ما استسيغ طعمها
بحس طعم المواد الحافظة فيها
او ممكن لو انك ست بيت شاطرة تعملي الكيكة الاسفنجية
لكن اذا كنت مستعجلة فاستعملي الكيكة الجاهزة

وقبل لا تصبي الكيكة بالصينينة
ادهنيها بشوية زيت ثم غطيها مظبوط بالسكر البني
وبعد ما تغطي قعر الصينية بالسكر تمام
وزعي شرائح الاناناس فوقها بشكل حلو ومرتب
ثم صبي فوقه خليط الكيك
وبعدها دخليه الفرن حتى يستوي

وبعدها بالهنااااا والعافية

وهذي الصورة



كيكة شكولاته على السريع
من مطبخ العضوة / *خلود*

المقادير..

4حبات بيض - كأس ونصف سكر مطحون - نصف كأس زيت - كأس كبير حليب سائل - ٤ ملاعق كبيرة شكولاته بودر
2ملعقة بكنج باودر -- ٢ كأس كبير دقيق أبيض

خلطة للوجه..
نصف قالب زبدة - ٣ ملاعق شكولاته - علبة قشطة - تذوب الزبدة على النار ثم نضيف الشكولاته وتحرك ثم القشطة ونبعدها عن النار وتحرك جيدا.

الطريقة..

يخفق البيض جيدا ثم يضاف السكر ويخفق ٥ دقائق ثم الزيت ونواصل الخفق ثم الدقيق والحليب بالتدريج ثم الشكولاته وحركيها حتى تختفي ويصبح المزيج بدون كتل ثم نضيف البكنج باودر ويصب الخليط في صينية دائرية متوسطة الحجم يدخل فرن متوسط الحرارة نصف ساعة تقريبا..

بعد أن تنضج الكيكة تقلب على منخل سلك وتزين...

أنا كنت مستعجلة وزينتها فقط بالخلطة السابقة لكن يمكن أن تقسم الكيكة من النصف وتحشى بالكريمة البيضاء أو الشكولاته ويدهن السطح والجوانب وتزين بأي شئ تفضيلنه أو يفضله الصغار ..(شكولاته مبشورة - حبيبات شكولاته - آمز اند آمز الملونة الحجم الصغير منها) وممكن تعملي خطوط بالحليب النستلة على السطح .
وبالعافية عليكم





كيكة سهلة وشهية
من مطبخ العضوة / هنــد

الطريقة والمقادير:

كاسين طحين
ملعقة كبيرة بيكنج باودر
كأس سكر
كأس حليب
ثلاث أرباع كأس زيت
3بيضات
فانيليا

الطريقة:

ننخل الطحين وال ب ب ونتركه جانباً..

نضرب البيض بعد إضافة الفانيليا عليه بالخفاق اليدوي وبسرعة عالية حتى تظهر فقاعات كثيرة
نضيف السكر والزيت والحليب ونستمر بالخفق

الآن نضيف الطحين بالتدريج ونخفق بملعقة خشب (حتى لا يخرج الهواء من العجينة)
وبعد أن تتمازج ممكن أن نخفقها بالخفاق اليدوي مدة نصف دقيقة وعلى أقللللللل سرعة..

نصبها في القالب ونترك القليل من الخليط ونضيف إليه بودرة كاكاو ونخفقه
ومن ثم نصبه في وسط القالب
((هذا في حالة رغبنا أن تكون رخامية))

نضعها في فرن حرارته ١٧٠ مدة ٣٥ دقيقة ووووووووووووبس!



الجلاب جامبون
من مطبخ العضوة / سديروية

المقادير

العجينه :
1كوب حليب بودرة -
ملعقة طعام زيت نباتي -
1بيضه -
1م.ص بيكنغ باودر -
السائل :
3اكواب من حليب النيدو السائل .

الطريقة

تخلط مقادير العجينه مع بعضها وتشكل على هيئة كور صغيره في راحة اليد .
يوضع الحليب السائل حتى يغلي على نار هادئه
ثم تسقط الكور فيه واحده تلو الأخرى حتى تنتفخ وتنضج في الحليب
ثم تطفى النار وتوضع في الثلاجه وتؤكل بارده.......
ويمكن أن تقلى الكور في الزيت وبعد ان تنضج تصب الشيره عليها وهنا تسمى(جلاب جامو)



عيش السرايا
من مطبخ العضوة / هنـــد

المقادير:
الطبقة بالأسفل :
نصف كيس توست مطحون ومحمص
شيرة من ٢ - ٣ كاسات

الطبقة بالأعلى:
2كوب حليب
4ملاعق نشا
علبة قشطة
سكر حسب الرغبة
مكسرات محمصة للوجه

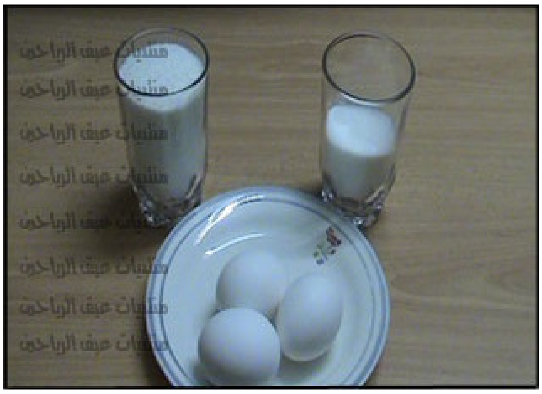
الطريقة:
-نحمص التوست ونطحنه ومن ثم نشربه بالشيرة الحارة (أنا أضع زعفران بالشيرة ويكون المذاق رهيب)
-على النار :
نذوب النشا مع الحليب والسكر ومن ثم نضعه على النار) يخفف بالحليب لو كان غليظاً (
ونخلطه حتى نحصل على خلطة متوسطة السماكة ثم نضيف القشطة ونحرك قليلاً
-نصبه الآن على التوست ونرتب شكله بالأعلى ونرش الوجه بالمكسرات
تقطع وتقدم .. وبالعافية عليكم





حلى دوار الشمس
من مطبخ العضوة / لجين

الطبقة الاولى:



نضع في الخلاط (ثلاث بيضات ، كأس جوز الهند ، نصف كأس سكر ,
ثلاثة أرباع البيالة حليب بودرة(
ونخلط حتى يتجانس ثم نصب الخليط في صينية تيفال وسط
ثم ندخلها الفرن من أسفل الى ان يتحمر قليلاً..

الطبقة الثانية:



نضع في الخلاط (ست حبات جبن كيري ، ثلاثة أرباع علبة حليب نستلة
المركز (ونخلطه جيداً ونصبه على الطبقة الاولى ونعيده الى الفرن من الاسفل
فقط حتى تتحمر الجوانب ويتماسك.. بعدها نخرجه من الفرن ونصف عليه
حلقات بسكويت السمسم الدوائر مع ترك مسافات للقطع..



الطبقة الثالثة:



نضع في قدر على النار (علبة عصير برتقال + ظرف كريم كراميل(

وبعد الغليان نصبه على البسكويت ويترك ليبرد في الثلاجه...



وعند التقديم يقطع بكأس مدور بنفس حجم البسكويت..



ملاحظة: غسل الكأس بعد كل قطع يسهل خروج الدوائر منه...

أم علي
من مطبخ العضوة / هنـــد



المقادير:

المجموعة الاولى:

لتر حليب
5ملاعق نيدو بودرة
سكر فنجان أو حسب تذوقك ورغبتك
قشطة
مكسرات محمصة (حسب الرغبة)
نصف ملعقة فانيليا

المجموعة الثانية:

4-5شرائح جلاش محمص (يتم تحميصه مسبقاً في الفرن حتى يصبح ذهبياً)

الطريقة:

نضع المقادير اللي في المجموعة الاولى على النار ونحرك جيداً حتى يتجانس الخليط
نكسر الجلاش المحمص في صينية بايركس ونصب فوقه الخليط السابق ونضعه في الفرن حتى ينشف الحليب ويحمر الوجه

)الفرن أنا أفتحه من فوق فقط حتى يحمر الوجه(

لاحظي : أن الجلاش سيشرب الحليب لذلك احرصي على زيادة الكمية فوق الجلاش المكسر لأنه سينشف لاحقاً

وبالعافية

تم بحمد الله وعونه

تجميع

.. هنـــد ..

المراقبة العامة بمنتدى بيت حواء

www.hawahome.com/ vb